

Danmarks Bedste Bagte Tærte 2022

Mira Guldhammer Hellesen, Kirstens Konditori, Frederikssundsvej 148 A, 2700 Brønshøj

Mama

Mørdej:

900	Gram	Hvedemel
360	Gram	Flormelis
450	Gram	Smør, blødt
3	Gram	Salt
360	Gram	Æggeblomme

Pistaciefrangipane:

450	Gram	Smør
450	Gram	Sukker
315	Gram	Pistacie"mel"
315	Gram	Mandelmel
9	stk	Æg
3	stk	saft af citron
85	Gram	Stikkelsbær

Rabarberkompot:

600	Gram	Rabarber
10	Gram	Vaniljesukker
180	Gram	Sukker

Pistacie hvidchokolade ganache:

63	Gram	Sukker
63	Gram	Pistacienøddernødder
2	Gram	Salt
375	Gram	Hvidchokolade
188	Gram	Fløde

Bagte rabarber:

2	bdt	Rabarber
1	l	Vand
700	Gram	Sukker
100	Gram	Sukker

Hovedopskrift:



1050	Gram	Mørdej
960	Gram	Pistaciefrangipane
510	Gram	Stikkelsbær
180	Gram	Rabarberkompot
600	Gram	Chokoladeganache
240	Gram	Bagte rabarber

Pynt:

Skovsyrer

Fremgangsmåde:

Mørdej:

Smuldr hvedemel, flormelis, blødt smør og salt til det minder om crumble Saml dejen med æggeblommerne. læg på køl i 1 time Forre tærteringen

Pistaciefrangipane:

Ælt smør, sukker, pistacie- og mandelmel (nødder, som du selv har blendet til mel) sammen. Tilsæt æg og citronsaft. Ælt det godt sammen. Vend stikkelsbær i lidt sukker. Rul tærte dejen ud i 2-3 mm tykkelse, og kom mørdejen i formene. Prik huller i bunden af mørdejen med en gaffel. Fyld frangipane i de ubagte tærter. kom stikkelsbærrene i Bag dem ved 190 grader varmluft i ca. 20 min. Lad dem køle af.

Rabarberkompot:

Kog alle ingredienser mørt til en kompot. køl ned.

Pistacie hvidchokolade ganache:

Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Rør pistacienødder og salt i. Hæld de karamelliserede nødder ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle af. Blend nødderne til praliné. Smelt chokoladen Bring fløden til kogepunktet og hæld den over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og bliver smuk og blank. Rør pistaciepralinéen i, og stavblend. Fordel ganachen oven på kompotten og stil den på køl til den har sat sig.

Bagte rabarber:

Vand og sukker koges. Rabarber skæres skråt ud i ca 2 cm længde Sukkerlagen hældes over rabarberne Lad dem ligge i lagen til dagen efter på køl Hæld væden fra og vend rabarberne i 100 gram sukker Bag rabarberne på 200 grader i 8 min - til de er lidt bløde men endelig ikke smattede afkøl og pynt på tærten

Den færdige kage:

Der tilføjes et lag rabarberkompot oven på tærten, sættes på køl Ganachen hældes oven på og sættes i 1 time Form et stjernemønster ud af de afkølede bagte rabarber Pyntes med skovsyrer

Vægt: 545

Udbytte: 6

Tankerne bag det udviklede kage:

Ville gerne lave noget friskt og sommerligt. Dermed kom jeg på rabarber, stikkelsbær og pistacie. Det var meget syrligt derfor toppede jeg den med en pistacie hvidchokolade ganache og pyntes med rabarber



Se flere opskrifter på www.bkd.dk